
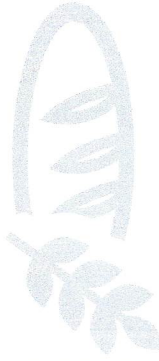



WYKAZ PRODUKTÓW REKOMENDOWANYCH, ZALECANYCH W OGRANICZONEJ ILOŚCI I NIEREKOMENDOWANYCH W SKLEPIKACH I AUTOMATACH SZKOLNYCH

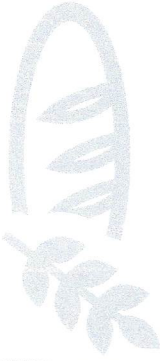
Nadzór merytoryczny: dr hab. inż. Joanna Wyka, prof. nadzw. | Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia

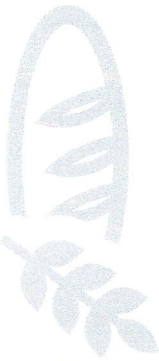
Materiał opracowany w ramach projektu „Smacznie, zdrowo, wartościowo” realizowanego przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia oraz Wrocławskie Centrum Rozwoju Społecznego.


Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :- (
I produkty zbożowe: 	Główne źródło węglowodanów (prosty i złożony), stanowią podstawę przygotowania pożywne go śniadania.	pieczywo mieszane, np. pszenno-żytnie	pieczywo pszenne, tzw. białe, z rafinowanych mąk pieczywo zafatszowane dodatkami barwników takich jak karmel i karmel amoniakalny (E 150c) pieczywo wypieczone z użyciem spulchniaczy chemicznych lub przygotowane z gotowych mieszanek piekarskich pieczywo z mąk rafinowanych, wzbogacone otrębami zbożowymi, pozbawione okrywy owocowo-nasiennej w procesie przemiata, imitujące w ten sposób pieczywo razowe
pieczywo 	pieczywo: z mąk żytnich, pełnoziarnistych, orkiszowych, razowych z dodatkami nasion i ziaren lub bez nich produkty bezglutenowe i z tzw. mąk niechlebowych, np. kukurydzianej		


Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :-
<p>kanapki</p> 	<p>Podstawą jest pieczywo oraz dodatki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - masło 82% tł., oliwa, - warzywa świeże, sezonowe: <p>sałaty dostępne na rynku, papryka różnokolorowa, pomidor, zielony ogórek, rzodkiewka, kiszzone ogórki, zielonina</p> <ul style="list-style-type: none"> - wędliny i mięsa: wysokiej jakości, najlepiej pieczone w całości z mięs (drobin, wieprzowiny i wołowiny) - wędlina sklepowa: szynka i polędwica – pieczone, wędzone, surowe dojrzewające, suszone kiełbasy (kabanosy, kiełbasa krakowska) - jaja i pasty z ugotowanych, świeżych jaj, z dodatkiem ziół, przypraw i pestek - ryby i pasty rybne, przygotowane na bazie ryb świeżych, pieczonych – całe lub rozdrobnione, połączone z serami, warzywami i przyprawami oraz ziołami - sery świeże i naturalne – tzw. białe (sery kwasowe lub kwasowo-podpuszczkowe), kremowe lub twaróg z dodatkiem sezonowych warzyw, ziół i przypraw 	<ul style="list-style-type: none"> - masło śmietankowe - kukurydza konserwowa - kiełbasa żywiecka - mięso drobiowe i wieprzowe w blokach - mięso i wędliny konserwowane z użyciem jedynie niewielkich ilości azotanów i azotynów (E 249, E 250, E 251, 252) - pasty z dodatkiem jogurtu naturalnego, masła, z niewielkim procentowym udziałem majonezu oraz musztardy - ryby i pasty rybne, przygotowane na bazie ryb wędzonych oraz konserw rybnych – całe lub rozdrobnione - sery dojrzewające – pleśniowe z porostem pleśni (np. brie, camembert) lub przerosłem pleśni (np. lazur, roquefort) - grzanki i zapiekane kanapki, pod warunkiem zachowania wysokiej wartości żywieniowej, wykorzystania produktów świeżych, naturalnych, przygotowanych przez ajenta lub na jego zamówienie, po spełnieniu i potwierdzeniu wymogów stawianych przez właściwe służby 	<ul style="list-style-type: none"> - margaryny, szczególnie twarde - warzywa marynowane i pikle - produkty wysoko przetworzone, uzyskane z surowca o niskiej jakości, drobno zmielone - paszety, paszety, parówki, mortadela - wyroby seropodobne - kanapki typu fast food – hot dogi, knysze, zapiekanki, pizza, hamburgery, gyros, kebab

Grupa Produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :- (
kanapki 	<p>- sery tzw. żółte – sery podpuszczkowe – dojrzewające: typu szwajcarskiego (np. emmentaler), holenderskiego (np. gouda), angielskiego (np. cheddar) lub włoskiego (np. parmezan), oraz sery z masy parzonej – oscypek,</p> <p>- pasty na bazie sera, tzw. białego i żółtego, powstałe w wyniku rozdrobnienia serów i połączenia ich z dodatkami: świeże, sezonowe warzywa i owoce, zioła – świeże i suszone, naturalne przyprawy, jogurt naturalny, śmietana naturalna, mięsa gotowane i rozdrobnione do przygotowania pasty, szynka, ryby i konserwy rybne</p>		<p>- płatki, w tym musli i ekspandowane przetwory zbożowe słodzone, barwione, aromatyzowane</p> <p>- smażone na tłuszczu przysmażki</p>
przetwory zbożowe	<p>- musli i ekspandowane przetwory zbożowe, tzw. preparowane ziarno zbożowe ziaren: ryżu, w tym naturalnego pełnoziarnistego, orkiszu, amarantusa, kaszy jaglanej, pszenicy, owsa, kukurydzy, jęczmienia</p> <p>- musli z suszonymi owocami, nasionami, pestkami i orzechami, stanowiące wartościową przekąską oraz dodatek do produktów mlecznych i przecierów owocowych</p>		


Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :-
<p>wypieki cukiernicze</p> 	<p>- domowe ciasta - ciasteczka - muffinki - tartalетки</p> <p>Wypiekane z mąk razowych, pełnoziarnistych, orkiszowych i bezglutenowych – np. kukurydżianych.</p> <p>Z dodatkami świeżych, suszonych i mrożonych owoców oraz ziaren, nasion i orzechów.</p> <p>W wersji „na słono” z warzywami, pieczarkami, serami dojrzewającymi, masą jajeczną i jogurtową, z dodatkami świeżych i suszonych ziół i przypraw.</p> <p>Tłuszcze stosowane w recepturach to:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oliwa - olei rzepakowy - olei ryżowy - masło 	<p>- bez dodatku cukru lub z dodatkiem niewielkich ilości, z możliwością zastąpienia cukru substancjami słodzącymi, jak miód naturalny czy ksylitol</p> <p>- słone i słodkie wypieki cukiernicze oraz w postaci bułek drożdżowych, przygotowanych według tradycyjnych receptur z wykorzystaniem naturalnych składników, takich jak owoce, bakalie, warzywa (cebula, czosnek, pomidory, pieczarki), przeciery, zioła, oraz masy na bazie sera twarogowego</p>	<p>- z dodatkiem syropu glukozowego lub glukozowo-fruktozowego oraz innych syntetycznych substancji słodzących</p> <p>- margaryny utwardzane</p> <p>- tłuszcze cukiernicze, takie jak olei palmowy, w tym utwardzony</p> <p>- gotowe mieszanki cukiernicze</p>
<p>ciastka i batony musli</p>	<p>Przygotowane według tradycyjnych receptur, spełniające kryteria jak dla pozostałych wyrobów cukierniczych, zawierające w swoim składzie:</p>	<p>Z dodatkiem czekolady w postaci kawałków lub jednostronnej polewy.</p>	<p>- płatki zbóż lub inne przetwory zbożowe w całości w czekoladzie, lukrze lub innych słodkich polewach</p>

Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :-
ciastka i batony musli 	<ul style="list-style-type: none"> - mieszanki płatków zbóż - dodatek suszonych owoców, takich jak: rodzynki, żurawina, morele, maliny, truskawki, jagody, daktyle, figi, banany - płatki, np. migdałowe, kokosowe - orzechy - kawałki czekolady, w ilości nieprzekraczającej 10 g produktu gotowego 		<ul style="list-style-type: none"> - z dodatkiem utwardzonych tłuszczów, oleju kokosowego, sztucznych słodzików oraz syropów glukozowego i glukozowo-fruktozowego
chrupki, waflle, maca	<ul style="list-style-type: none"> - naturalne przetwory z ziaren zbóż, kukurydzy i ryżu - z dodatkiem nasion słonecznika, pestek dyni, ziół i przypraw naturalnych 	<ul style="list-style-type: none"> - w postaci słodkiej: jednostronnie zaindurzone w czekoladzie, jednak nie stanowiącej więcej niż 10% wyrobu gotowego - w postaci wytrawnej z dodatkiem suszu lub past z pomidorów, lub szpinaku z ziołami i przyprawami 	<ul style="list-style-type: none"> - naturalne przetwory z ziaren zbóż, kukurydzy i ryżu z dodatkiem cukru i innych substancji słodzących oraz soli, mieszanek przypraw, aromatów i barwników
paluszki i krakersy	<ul style="list-style-type: none"> - z mąk pełnoziarnistych - z ziarnami, np. sezamni - o obniżonej zawartości tłuszczu i soli 		<ul style="list-style-type: none"> - z mąk rafinowanych, z dodatkiem tłuszczów utwardzanych i soli oraz pikantnych przypraw, takich jak: czosnek, cebula, papryka

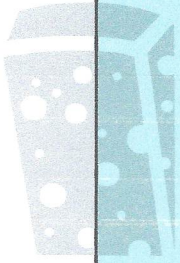
Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :-
II przekąski:	<p>Produkty, z których można skomponować pełnowartościowy, urozmaicony posiłek, zgodny z zasadami racjonalnego żywienia.</p>		
<p>warzywa i owoce</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - świeże - sezonowe - czyste - w całości lub porcjowane - w okresie jesienno-zimowym i wczesnowiosennym – również importowane owoce cytrusowe i warzywa, np. papryka, avocado, seler naciowy, sałaty 	<ul style="list-style-type: none"> - surowce mrożone - konserwy owocowe z puszek (jedynie w lekkich syropach), szczególnie w okresie zimowym i wczesnowiosennym
<p>przetwory z warzyw i owoców</p>	<ul style="list-style-type: none"> - sałaty i sałatki z dodatkami innych warzyw oraz serów, jaj, ryb - z dodatkiem sosów na bazie oliwy lub jogurtu naturalnego, ziół i przypraw oraz naturalnych kwasów owocowych 	<ul style="list-style-type: none"> - produkty powszechnie dostępne w handlu, przygotowane, porcjowane i zapakowane przez producenta żywności - przygotowane na zamówienie właściciela lub agenta - muszą spełniać wymagania stawiane produktom spożywczym 	<ul style="list-style-type: none"> - smażone przetwory wysoko-skrobiowe – przede wszystkim ziemniaczane, np. frytki
<p>szaszłyki owocowe, owocowo-warzywne, warzywne</p>	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowane ze świeżych sezonowych surowców 	<ul style="list-style-type: none"> - owoce i warzywa z konserw - owoce z puszek w lekkich syropach - marynaty w łagodnych zalewach, utrwalane z wykorzystaniem naturalnego soku z cytryny w roli przeciwutleniaacza 	<ul style="list-style-type: none"> - w całości przygotowane z warzyw marynowanych i pikli

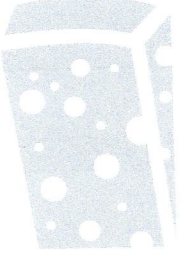
Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :- (
<p>surówki</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - warzywne - owocowe (również z dodatkiem jogurtu naturalnego, niesłodzone) - owocowo-warzywne - z dodatkiem naturalnego miodu pszczelego - z dodatkiem naturalnego soku z cytryny, ewentualnie octu owocowego i przypraw 	<ul style="list-style-type: none"> - wyroby gotowe, niezawierające dodatków konserwujących i smako-zapachowych - bez barwników, soli i cukru 	
<p>musy i przeciera</p>	<ul style="list-style-type: none"> - z warzyw i owoców sezonowych lub mrożonych, oferowane jako dodatek do jogurtu naturalnego i musli - bez dodatku soli oraz cukru (poza naturalnie występującym w owocach) 	<ul style="list-style-type: none"> - produkty gotowe, dostępne w handlu w opakowaniach jednostkowych - dozwolone jest wykorzystanie: naturalnego soku z cytryny, innych naturalnych kwasów owocowych, miodu 	
<p>suszone owoce, warzywa, nasiona, orzechy i pestki</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naturalne - konfekcjonowane w postaci mieszanek i jako produkty jednorodne - susze warzyw, owoców i nasion 	<ul style="list-style-type: none"> - owoce pestkowe i warzywa korzeniowe, zabezpieczone przed zmianami cech organoleptycznych, z dodatkiem naturalnego soku z cytryny 	<ul style="list-style-type: none"> - słodzone, kandyzowane, glazurwane, barwione, aromatyzowane - nasiona i orzechy: smażone, solone, glazurowane w słodkich polewach - z dodatkiem konserwantów i przeciwutleniaczy szczególnie: E 210 – kwas benzoosowy i benzoesany (E 211, E 212, E 213), oraz E 220 – dwutlenek siarki i siarczany (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228)

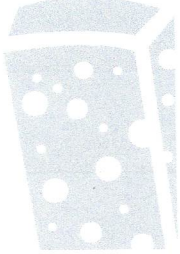
Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :- (
<p>kisiel</p> 	<p>- deser z naturalnego soku owocowego przygotowany z użyciem skrobi, najczęściej ziemniaczanej - z dodatkiem owoców lub bez nich</p>	<p>- kisiel z gotowego koncentratu, przygotowany według receptury na opakowaniu - gotowe produkty bez dodatku cukru i innych substancji słodzących oraz syntetycznych barwników, konserwantów i aromatów</p>	<p>- gotowe produkty z cukrem i innymi substancjami słodzącymi, syntetycznymi barwnikami, konserwantami, aromatami</p>
<p>czipsy; popcorn, pikantne tortille i nachos, prażynki, snacki</p>	<p>Czipsy rozumiane wyłącznie jako naturalny susz kawałków owoców i warzyw, wysuszony z użyciem mikrofal, liofilizowany lub z wykorzystaniem metod naturalnych.</p> <p>Niezawierający: - sztucznych aromatów - barwników - konserwantów - bez dodatku tłuszczu</p>	<p>- z dodatkiem naturalnych ziół i przypraw</p>	<p>Produkty: - wysoko tłuszczowe - przetworzone - solone - smażone - pieczone - zawierające sztuczne barwniki, konserwanty i przyprawy</p>

Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :-
III napoje: 	W żywieniu dzieci i młodzieży kluczową rolę odgrywa właściwe nawodnienie organizmu. Uczniowie przebywający w szkole, wykonujący różnego rodzaju aktywność fizyczną i umysłową, nie mogą zapominać o podażu płynów (odpowiedniej do wieku i aktywności fizycznej). Tym, na co powinno się zwrócić szczególną uwagę, jest odpowiedni dobór produktów. W zaleceniach żywieniowych, u podstaw piramidy zdrowego żywienia znajduje się woda.		
napoje	<ul style="list-style-type: none"> - pierwsze miejsce wśród dokonywanych przez młodych konsumentów wyborów powinna zdecydowanie zajmować woda 	<ul style="list-style-type: none"> - soki owocowe i warzywne jako jedna z pięciu zalecanych porcji warzyw i owoców, niezbędnych do prawidłowego rozwoju młodego organizmu 	<ul style="list-style-type: none"> - napoje słodzone, barwione i konserwowane, będące źródłem pustych kalorii, szczególnie napoje gazowane, bogate w fosfor
woda	<ul style="list-style-type: none"> - naturalna woda mineralna i źródlana – niegazowana 	<ul style="list-style-type: none"> - woda lekko gazowana 	<ul style="list-style-type: none"> - wody smakowe, sztucznie aromatyzowane i barwione, dosładzane
soki	<ul style="list-style-type: none"> - soki naturalne owocowe, warzywne i owocowo-warzywne - soki kupne 100% (również otrzymywane z koncentratu), bez dodatku cukru (poza naturalnie występującym w owocach i warzywach) 	<ul style="list-style-type: none"> - soki i napoje przygotowane na bazie surowców mrożonych - połączenia 100% soków naturalnych i przecierów z cząstkami owoców, tzw. smoothie 	<ul style="list-style-type: none"> - soki zawierające inne substancje słodzące, w szczególności niedozwolony jest syrop glukozowy oraz glukozowo-fruktozowy; w tym nektary owocowe - soki z dodatkiem soli, barwników, substancji aromatyzujących, substancji konserwujących: starczanów, benzoosanu
kompoty	<ul style="list-style-type: none"> - na bazie świeżych lub mrożonych owoców - bez dodatku cukru - bez sztucznych substancji słodzących 	<ul style="list-style-type: none"> - z niewielkim dodatkiem naturalnych substancji słodzących jak miód i ksylitol 	<ul style="list-style-type: none"> - przemyślane produkty gotowe - konserwy z dodatkami barwników, aromatów i cukru

Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :- (
<p>cieple napoje</p>  <p>napoje gazowane, izotoniczne i energetyzujące</p>	<p>- napary herbat naturalnych i owocowych - kakao (100% proszek naturalny z ziaren kakaowca lub czekolada naturalna) - kawa zbożowa</p> <p>Napoje mogą być podawane z dodatkiem mleka, niesłodzone.</p>	<p>- napary herbat naturalnych i owocowych - kakao (100% proszek naturalny z ziaren kakaowca lub czekolada naturalna) - kawa zbożowa - podawane z dodatkiem mleka - lekko słodzone, np. z użyciem ksylitolu i miodu</p>	<p>- koncentraty proszków kawy, herbaty i kakao, szczególnie w postaci instant lub „2 w 1” i „3 w 1”</p> <p>- napoje słodzone - napoje barwione - napoje konserwowane, będące źródłem pustych kalorii - napoje gazowane, bogate w fosfor - napoje izotoniczne, zastępujące dzieciom wodę – mogą powodować zaburzenia gospodarki młodego organizmu!</p>

Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :-
IV mleko i przetwory mleczne: 	<p>Mleko i jego przetwory są doskonałym źródłem łatwo przyswajalnego wapnia – pierwiastka niezbędnego w diecie każdego młodego organizmu, w okresie intensywnego wzrostu i rozwoju. W diecie ucznia niewskazane są produkty słodzone, sztucznie barwione i aromatyzowane oraz produkty typu light lub 0% tłuszczu!</p> <p>Mleczne desery i serki mają najniższą akceptację pośród mlecznych przetworów dozwolonych w sprzedaży w sklepikach i barach szkolnych oraz w żywieniu stołówkowym. Swoim składem, wartością odżywczą oraz cechami smakowymi bardziej przypominają desery z przemyślnie cukiernicze niż odżywcze produkty mleczne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kakao – 100% proszek naturalny z ziaren kakaowca lub czekolady naturalnej, przygotowane na mleku lub bez jego udziału - możliwe jest wykorzystanie mleka UHT 	<ul style="list-style-type: none"> - smakowe - słodzone - aromatyzowane - barwione - zageszczone w tubce - mleka w proszku, również jako dodatek do ciepłych napojów
mleko	<ul style="list-style-type: none"> - świeże - pasteryzowane w niskiej temperaturze lub mikrofiltrowane - o zawartości tłuszczu 1,5 – 3,5% - niesłodzone - niearomatyzowane - niebarwione - z dodatkiem naturalnych soków lub przecierów owocowych, również w postaci koktajli 	<ul style="list-style-type: none"> - kefir wzbogacony dodatkiem wsadu owocowego 	<ul style="list-style-type: none"> - produkty barwione - sztucznie aromatyzowane - słodzone, szczególnie syropem glukozowym, glukozowo-fruktozowym oraz innymi syntetycznymi substancjami słodzącymi
kefir	<ul style="list-style-type: none"> - produkt otrzymywany z mleka z wykorzystaniem charakterystycznych dla niego kultur mlekowych, o zawartości tłuszczu od 3,1 do 1,5% lub odtłuszczony 		
maślanka	<ul style="list-style-type: none"> - uzyskana jako produkt uboczny podczas produkcji masła lub w wyniku fermentacji mleka z wykorzystaniem charakterystycznych kultur maślarskich 	<ul style="list-style-type: none"> - maślanka smakowa, wzbogacona dodatkiem wsadu lub soku owocowego - bez cukru i innych substancji słodzących 	<ul style="list-style-type: none"> - produkty barwione sztucznie - sztucznie aromatyzowane - słodzone, szczególnie syropem glukozowym, glukozowo-fruktozowym oraz innymi syntetycznymi substancjami słodzącymi

Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :-
mleko acidofilne i bifidusowe 	Produkty mleczne uzyskane w wyniku fermentacji, z wykorzystaniem szczepów naturalnie bytujących w przewodzie pokarmowym – jelicie człowieka. Produkty te w sposób szczególny przyczyniają się do utrzymania prawidłowej równowagi mikroflory przewodu pokarmowego. Posiadają silne właściwości probiotyczne. Ze względu na specyficzne walory smakowe, produkty te wzbogaca się dodatkami wsadów owocowych i soków, waniliny, cukru i miodu oraz soli kuchennej i warzyw – także dodatki, przewidziane procesem technologicznym ich produkcji, są akceptowalne.	- mleko UHT, jako baza do przygotowania koktajli - z 1% dodatkami miodu lub ksylitolu	- produkty barwione sztucznie - aromatyzowane - słodzone, szczególnie syropem glukozowym, glukozowo-fruktozowym oraz innymi syntetycznymi substancjami słodzącymi
koktajle mleczno-owocowe	- na mleku pełnym o zawartości tłuszczu mlecznego od 3,2 do 3,5% - z mleka pasteryzowanego - na kefirze - na maślance - na jogurcie naturalnym - z owocami świeżymi lub mrożonymi - naturalnie słodkie	Produkty niezawierające: - barwników - sztucznych aromatów - cukru i innych substancji słodzących, w tym syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego - dodatku cukierków, żelków i płatków, w słodkich polewach cukrowych i czekoladowych	Produkty: - barwione sztucznie - aromatyzowane - słodzone, szczególnie syropem glukozowym, glukozowo-fruktozowym oraz innymi syntetycznymi substancjami słodzącymi - zawierające dodatek cukierków, żelków i płatków, w słodkich polewach cukrowych i czekoladowych
mleczne desery i serki			

Grupa produktów	Produkty rekomendowane :-)	Produkty zalecane w ograniczonej ilości :-	Produkty nierekomendowane :-)
jogurty 	- naturalne, typu greckiego lub bałkańskiego jako baza do musli i uzupełnienie pełnowartościowego śniadania	- wysokiej jakości - niskosłodzone jogurty owocowe, w tym tzw. jogurty płynne – pitne, wzbogacone sokiem owocowym - niebarwione sztucznie - niearomatyzowane	Produkty: - barwione sztucznie - aromatyzowane - słodzone, szczególnie syropem glukozowym, glukozowo-fruktozowym oraz innymi syntetycznymi substancjami słodzącymi - zawierające dodatek cukierków, żelków i płatków w słodkich polewach cukrowych i czekoladowych

Program finansowany przez Miasto Wrocław



Wrocław miasto spółka